Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four micro-ondes à convection/vapeur

Modèle : NN-CS597S



1 000 W



IL EST RECOMMANDÉ DE LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.
For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tel: (905) 624-5010
www.panasonic.ca

F00038S71CP
iPress1107-1
Imprimé en Chine



Table des matières






Précautions pour la cuisson par micro-ondes

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres est très importante.

D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.



Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.
Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots "DANGER", "AVIS" ou "ATTENTION". Ces mots signifient :

⚠ **DANGER**	L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas immédiatement les instructions.
⚠ **AVIS**	L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas les instructions.
⚠ **ATTENTION**	ATTENTION indique une situation à risque qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, comment diminuer la possibilité de blessure, et indiquent ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité.
(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
(c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (faussée),
(2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
d) Ce four ne devrait pas être réparé ou réglé par une personne autre qu'un membre d'un personnel qualifié.



Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic.

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, incluant les mesures suivantes :

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

AVIS — **Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :**

1 Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe "Instructions de mise à la terre" aux pages 5 et 6.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **NE PAS** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la page 5.
6. **NE PAS** obstruer les évents d'aération.
7. **NE PAS** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. NE PAS utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **NE PAS** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **NE PAS** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. **NE PAS** tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
16. **NE PAS** faire cuire certains aliments, tels des oeufs entiers, avec ou sans la coquille, dans le four, ni y placer des bouteilles à goulot étroit ou des contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
    (a) **Ne pas** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
    (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds**
    Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.
    Afin de prévenir tout risque de blessures :
    (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
    (b) **NE PAS réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
    (c) **NE PAS** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.

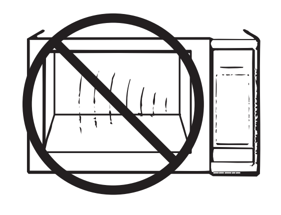





⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

⚠ AVIS





POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :
NE PAS enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié.
POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES :
NE PAS altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.
POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

1. **NE PAS** utiliser le four lorsqu'il est vide. En l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber, l'énergie des micro-ondes se réfléchirait continuellement sur les parois du four, engendrant une surchauffe et des dommages.
2. **NE PAS** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **NE PAS** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **NE PAS** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **NE PAS** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :
Il est nécessaire d'utiliser des **POIGNÉES** pour retirer les aliments du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après avoir retiré le contenant du four.





CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

Pour utiliser adéquatement ce four, lire les autres précautions de sécurité et le manuel d'utilisation.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

AVIS

1 Les joints d'étanchéité et les régions avoisinantes doivent être nettoyés avec un linge humide. Vérifier la présence de tout dommage aux joints d'étanchéité et aux régions avoisinantes et ne pas utiliser l'appareil avant qu'il n'ait été réparé par un personnel de service qualifié, formé par le fabricant.
2 Ne pas tenter de modifier ou de faire des réglages ou réparations à la porte, au boîtier du panneau de commandes, aux interrupteurs de sécurité ou à toute autre partie du four. Ne pas retirer le panneau extérieur du four qui assure la protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Confier toute réparation à un personnel compétent.
3 Ne pas utiliser cet appareil si LA FICHE OU LE CORDON D'ALIMENTATION sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un personnel de service compétent de procéder à une réparation.
4 Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un autre semblable fourni par le fabricant.
5 Ne pas utiliser le réservoir d'eau s'il est craquelé ou endommagé. En effet l'eau qui fuit pourrait engendrer une panne électrique et un risque de choc électrique. Si le réservoir d'eau est endommagé, communiquer avec Panasonic ou le centre de service le plus près pour le faire examiner ou réparer. Consulter la page 41 concernant le service à la clientèle.
6 Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, excepté si elles ont reçue d'une personne responsable de leur sécurité, une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Surveiller les jeunes enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne permettre aux enfants d'utiliser le fours micro-ondes sans supervision que s'ils ont reçu des instructions adéquates afin qu'ils puissent le faire en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers liés à un mauvais usage, incluant l'échappement de vapeur. Afin de prévenir les brûlures, s'assurer que les enfants ne touchent pas aux surfaces intérieures chaudes ou au boîtier extérieur chaud après le fonctionnement du four.

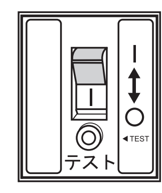


AVIS: Cet appareil produit de la vapeur d'eau bouillante.

8 Ne pas chauffer de liquides ni d'aliments dans des contenants étanches, ce qui risque de produire une explosion.
9 Prendre garde en faisant glisser le ramasse-gouttes sur les rails des glissières et ne pas le laisser à demi sorti sur les glissières à l'intérieur du four. Les rails des glissières dans le four ne sont pas munis d'une butée d'arrêt et ne peuvent pas soutenir le ramasse-gouttes.
10. Afin de prévenir les brûlures, déposer le ramasse-gouttes uniquement sur les rails des glissières inférieures. Les rails des glissières supérieures n'ont pas été conçus pour soutenir le ramasse-gouttes. Ne pas utiliser les rails des glissières supérieures dans le four.

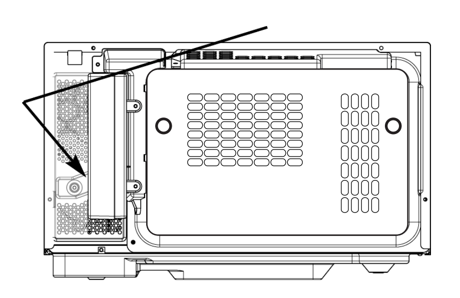
Fonctionnement du disjoncteur

Si le four ne fonctionne pas correctement, vérifier la position du disjoncteur. Si le disjoncteur est à la position "O", le commuter à la position "I". Si le disjoncteur refuse de passer à la position "I", communiquer avec Panasonic ou le centre de service le plus près pour le faire examiner ou réparer. Consulter la page 41 concernant le service à la clientèle.



Vérification du disjoncteur

Pour s'assurer que le disjoncteur fonctionne correctement, il faut le vérifier régulièrement en appuyant sur le bouton "TEST". Il est recommandé de faire ce test mensuellement.
Appuyer sur le bouton "TEST" pendant que le four est en marche. Si le disjoncteur refuse de passer à la position "O", communiquer avec Panasonic ou le centre de service le plus près pour le faire examiner ou réparer. Consulter la page 41 concernant le service à la clientèle.





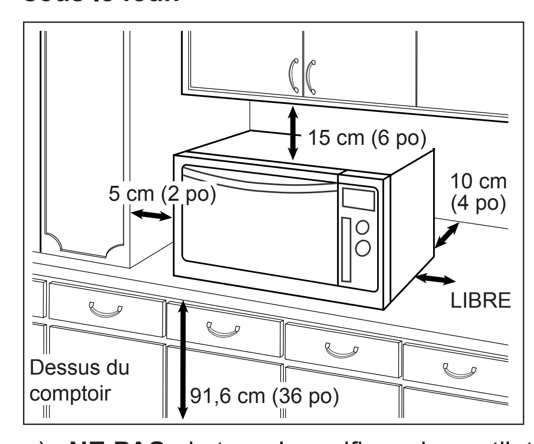
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **NE PAS** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Le four doit être placé sur une surface plane et stable à une hauteur de 91,6 cm (36 po) du plancher. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. **Conserver un espace libre de 15 cm (6 po) au-dessus du four, 10 cm (4 po) à l'arrière et 5 cm (2 po) à gauche et laisser l'autre côté libre. Si un côté du four doit être placé contre le mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté. Ne pas retirer les pattes sous le four.**



   a) **NE PAS** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé. Laisser suffisamment d'espace libre, à l'arrière et sur les deux côtés du four.
   b) **NE PAS** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   c) **NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.

2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

Installation

NE PAS obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, un dispositif thermal de sécurité couperait automatiquement le contact. Le four refuserait de fonctionner jusqu'à ce que le dispositif ait été réenclenché.



— UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant les instructions de mise à la terre, ou en cas de doute concernant la mise à la terre du four.



⚠ INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE *(Suite)*

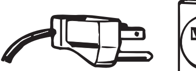
Instructions de mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR À LA TERRE. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques.
La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

- **Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.**
- **NE PAS retirer la broche de retour à la terre.**
- **NE PAS utiliser un adaptateur.**

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. NE PAS laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisée,
   (1) La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four.
   (2) Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
   (3) Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.




Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour les quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

Brouillage télé/radio

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut occasionner du brouillage sur la réception radio, télé ou sur un autre équipement semblable.
2. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'éliminer :
   (a) Placer la radio, le téléviseur, etc. le plus loin possible du four à micro-ondes.
   (b) Utiliser une antenne correctement installée pour obtenir un signal de réception plus puissant.
   (c) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir "Entretien")

Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation répétée ou prolongée du four, le ventilateur peut s'actionner pour refroidir les composants électriques. Cela est normal et il est possible de retirer la nourriture du four pendant le fonctionnement du ventilateur. Il est recommandé de laisser le four branché jusqu'à ce que le moteur du ventilateur s'arrête de tourner.

Lampe du four

S'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, communiquer avec Panasonic ou le centre de service le plus près pour le faire examiner ou réparer. Consulter la page 41 concernant le service à la clientèle.





Mises en garde

Lors de l'utilisation du four, il est recommandé de prendre les précautions suivantes.

IMPORTANT

Les résultats dépendent de la durée et du niveau d'intensité réglés ainsi que du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliment recommandée est réduite mais que la durée de cuisson demeure la même.

1) PRÉPARATION EN CONSERVE / STÉRILISATION / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **NE PAS** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs éclaté peut être préparé dans un four micro-ondes. Le maïs éclaté est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.
ATTENTION: Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la fonction de maïs éclaté du menu automatique. Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE

- **Ne jamais** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.
- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.
  ATTENTION: Une cuisson excessive de pommes de terre ou de pommes de terre sèches peut engendrer un incendie.

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

- **NE PAS** utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques. Ces fibres risquent de s'enflammer. Surveiller l'usage de serviettes en papier.

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **NE JAMAIS** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. Ne pas utiliser les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle.

8) THERMOMÈTRES

- **Ne jamais** utiliser de thermomètre à viande ordinaire dans un four micro-ondes. Utiliser un thermomètre à viande ou un thermomètre à bonbons pour four micro-ondes. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles.





Mises en garde *(Suite)*

9) LAIT MATERNISÉ / ALIMENTS POUR BÉBÉS

- **Ne pas** réchauffer le lait maternisé ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude mais l'intérieur peut être si brûlant qu'il peut causer des brûlures dans la bouche et l'oesophage de l'enfant.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède. (ex.: beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffement. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four.
- Avant l'utilisation, s'assurer que les ustensiles ou les récipients peuvent être utilisés dans un four micro-ondes.
- **NE PAS** tenter d'utiliser ce four micro-ondes pour sécher du papier journal, des vêtements ou tout autre matériau. Il y a risque d'incendie.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, **NE PAS** ranger des objets autres que les accessoires du four à l'intérieur du four pour les cas où il serait accidentellement mis en marche.
- Cet appareil ne doit pas être mis en marche en mode micro-ondes ou cuisson combinée SANS ALIMENTS DANS LE FOUR. Un tel fonctionnement risquerait d'endommager l'appareil, sauf pour préchauffer avec le ramasse-gouttes dans le four ou pendant les instructions de la page 8 "AVANT D'UTILISER LE FOUR".
- Si de la fumée se dégage ou si un incendie éclate dans le four, appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement/ Système de verrouillage** et laisser la porte fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Débrancher le cordon d'alimentation, ou couper l'alimentation par le fusible ou le disjoncteur.
- Pendant ou après la cuisson avec la fonction de vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il faut être prudent lors de l'ouverture de la porte car la vapeur peut causer des brûlures.

  ATTENTION: De la vapeur chaude s'échappe du four lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, il faut sortir avec prudence les contenants du four. Toujours porter des gants pour sortir les éléments du four AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES DE BRÛLURES. Ne pas aller dans le four les mains nues.




- Il faut déplacer les liquides chauds avec une extrême prudence.
- Lors de la manipulation de contenant de cuisson, prendre garde de ne pas renverser le contenu.
- Éviter la vapeur chaude qui peut causer des brûlures graves.
- Afin de prévenir toute blessure, ne laisser personne s'approcher, s'appuyer, s'asseoir ou placer des objets lourds sur la porte ouverte du four. Il pourrait en résulter des blessures graves.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur pourrait pénétrer dans les composants actifs et endommager en permanence le four ou causer des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandé par Panasonic pourrait causer des blessures.
- Afin de prévenir les brûlures, ne pas toucher au couvercle en céramique pendant ou après l'utilisation du four.

12) UTILISATION DU L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, incluant les évents d'aération sur le boîtier, ainsi que la porte avant, sont chaudes pendant l'utilisation en mode convection, cuisson combinée ou micro-ondes avec vapeur. Afin de prévenir les brûlures, utiliser les précautions d'usage pour ouvrir ou fermer la porte ou insérer ou retirer des aliments ou accessoires.
- L'appareil est muni d'un élément chauffant situé à l'arrière du four. Pendant et après l'utilisation en mode convection, cuisson combinée ou micro-ondes avec vapeur, toutes les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Afin de prévenir les brûlures, prendre garde de ne pas toucher aux parois intérieures du four ou à l'eau chaude dans le bac d'évaporation.
- **AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES DE BRÛLURES,** procéder avec précautions pour toucher aux éléments accessibles lorsque le four est utilisé en mode convection ou cuisson combinée car ces éléments peuvent devenir très chauds.

13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, essuyer tout excès d'huile dans la cavité du four et faire fonctionner le four sans aliments ni accessoires en mode cuisson à 230 °C (450 °F) pendant 10 minutes. Cela permettra de brûler l'huile **utilisée pour la protection antirouille. Il s'agit de la seule fois qu'il est permis d'utiliser le four vide**. (Sauf pour le préchauffer en mode cuisson)
- Ne jamais dépasser le niveau "350 ml" d'eau en remplissant le réservoir d'eau.
- **NE PAS** utiliser le réservoir d'eau sans son couvercle scellé et ne jamais retirer le joint d'étanchéité autour du couvercle, en effet cela pourrait causer une fuite d'eau résultant en une panne électrique et un risque de choc électrique.





Mises en garde pour les accessoires

Le four est livré avec plusieurs accessoires. Respecter toujours les directives pour l'utilisation des accessoires.

Plateau en verre

1 N'utiliser que le plateau en verre spécialement conçu pour ce four.
2 Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le déposer dans l'eau.
3 **NE PAS** cuire directement dans le plateau en verre. Toujours déposer l'aliment dans un récipient pour four micro-ondes.
4. Utiliser seulement le plateau en verre lorsque la cuisson micro-ondes dépasse 15 minutes.

Plateau métallique

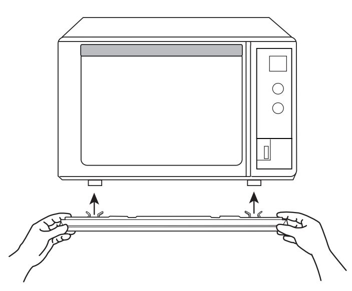
Le plateau métallique sert à cuire les aliments en mode cuisson par convection seulement. Ne pas l'utiliser avec les modes micro-ondes, micro-ondes avec vapeur ou combiné.

	Plateau en verre	Plateau métallique
Micro-ondes	Oui (plus de 15 minutes)	Non
Convection	Non	Oui
Combiné	Non	Non
Micro-ondes avec vapeur	Non	Non



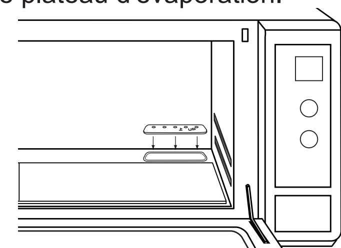
Ramasse-gouttes

1 Avant d'utiliser le four, installer le ramasse-gouttes en place. En le tenant des deux mains, l'enclencher en place sur les deux pattes avant du four.
2 Le but du ramasse-gouttes est de récupérer l'excédent d'eau produit en mode micro-ondes avec vapeur. Il doit toujours être vidé après l'utilisation du mode micro-ondes avec vapeur.
3. S'assurer que le ramasse-gouttes est toujours en place.



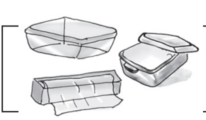
Couvercle en céramique

Avant d'utiliser le four, installer le couvercle en céramique sur le plateau d'évaporation.







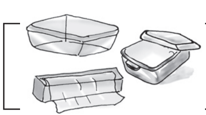


Modes et ustensiles de cuisson

Article		Micro-ondes	Micro-ondes avec vapeur	Convection	Cuisson combinée	Commentaires
Mode de cuisson		Micro-ondes	Micro-ondes et chauffe vapeur	Élément chauffant	Micro-ondes et élément chauffant	Voir page 14.
Papier aluminium		Oui, pour protéger seulement	Oui, pour protéger seulement	Oui	Oui, pour protéger seulement	De petits morceaux d'aluminium peuvent être enroulés autour des pièces minces de la viande ou la volaille pour prévenir la surcuisson. Risque d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois ou de la porte du four, et de dommage au four.
Plat à brunir		Oui	Oui	Non	Non	Les plats à brunir sont conçus pour la cuisson par micro-ondes seulement. Vérifier les instructions et le tableau de chauffage du plat. Ne pas préchauffer plus de 6 minutes.
Vaisselle	Étiquetée "Pour four et micro-ondes"	Oui	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant de mettre au four micro-ondes ou convection. Certains morceaux sont étiquetés au verso "Pour four et micro-ondes"
	Étiquetée "Pour micro-ondes"	Oui	Oui	Non	Non	
	Non étiquetée	?	?	Non	Non	Faire l'essai de récipients à la page 11.
Contenant jetable en papier polyester		Oui	Oui	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Se vendent dans les épiceries.
Emballage repas-minute avec poignée métallique		Non	Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Plateau de repas surgelés		Non	Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes		Oui	Oui	Non	Non	Utilisation unique. Ne pas réutiliser.
Bocal en verre		Non	Non	Non	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Récipient en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four		Oui	Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes et le brunissage. (Voir Essai de récipients à la page suivante.)
Récipient en métal pour la convection		Non	Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Attaches métallique		Non	Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et combinée.
Sac de cuisson		Oui	Oui	Oui	Oui	Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal pour la cuisson micro-ondes et combinée. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun		Non	Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four.







Modes et ustensiles de cuisson *(suite)*

Article	Micro-ondes	Micro-ondes avec vapeur	Convection	Cuisson combinée	Commentaires
Assiette et tasse en carton	Oui, avec surveillance	Oui, avec surveillance	Non	Non	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle des chiens chauds par micro-ondes.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui, avec surveillance	Oui, avec surveillance	Non	Non	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Non	Non	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient de causer des étincelles ou un incendie.
Papier parchemin	Oui	Oui	Oui	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en mode micro-ondes, convection et cuisson combinée.
Plastique, allant au four micro-ondes	Oui, avec précautions	Oui, avec précautions	Non	Non	Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenant en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre et en gras. La chaleur de l'aliment risque de déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.
Verre en mousse de polystyrène	Oui, courte durée	Oui, courte durée	Non	Non	Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Procéder avec précautions pour réchauffer à faible température de service.
Récipient en silicone	Oui	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant.
Pellicule plastique	Oui	Pas besoin	Non	Non	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée "Pour four cuisson aux micro-ondes". Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Oui, courte durée	Oui, courte durée	Non	Non	Utiliser pour le réchauffage de courte durée et pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Thermomètre pour four micro-ondes	Oui	Oui	Non	Non	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Non	Oui	Non	Ne pas utiliser dans un four micro-ondes à cause du risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Papier parafiné	Oui	Oui	Non	Non	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode micro-ondes seulement.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes: Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE)**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.



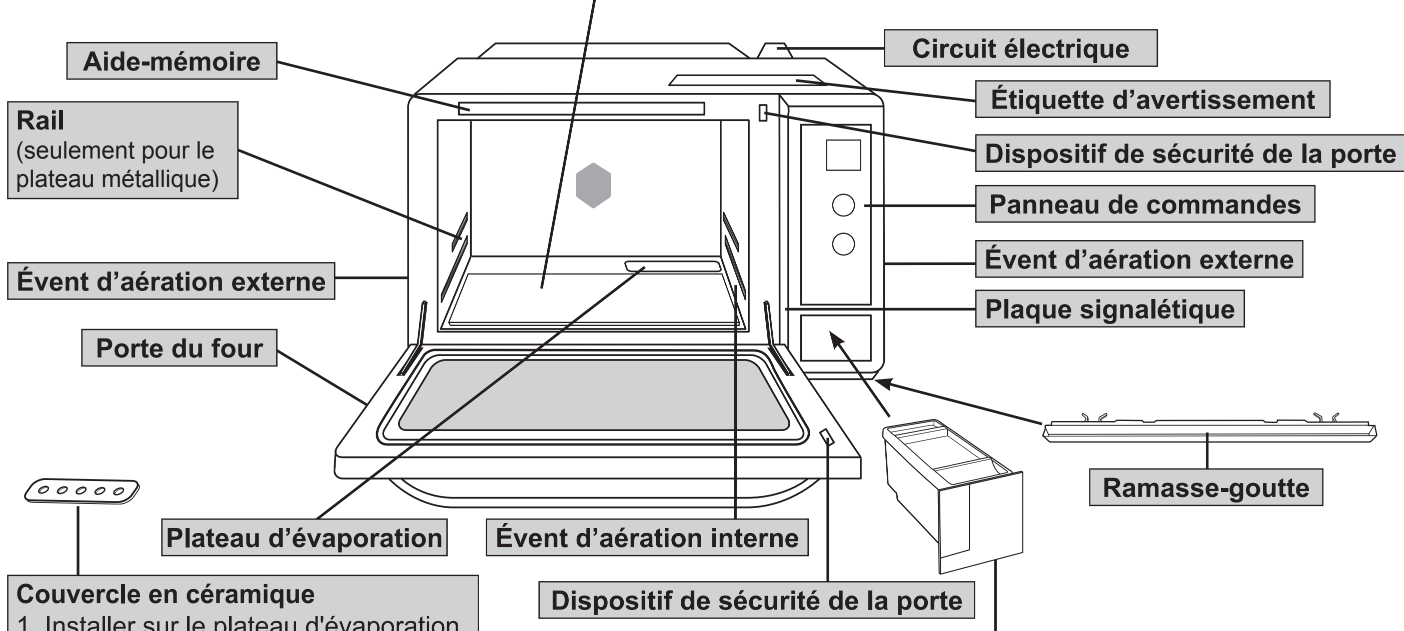


IP1479_38S71CP_Fre_00_071107.indd Sec1:11 2007-11-7 @Tom@ 11:14:08



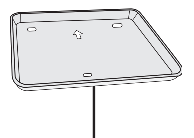
Éléments du four

Sole du four en céramique
1. Si la sole du four en céramique est chaude, la laisser refroidir avant de la nettoyer.
2. Ne pas cuire directement sur la sole du four en céramique. Toujours déposer les aliments dans un récipient ou sur la grille.

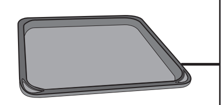


Couvercle en céramique
1. Installer sur le plateau d'évaporation.
2. Après avoir utilisé le mode avec vapeur, ne pas toucher au couvercle en céramique pour éviter les brûlures.
3. Nettoyer le couvercle une fois refroidi.

Réservoir d'eau
1. Le remplir jusqu'au repère (350 ml) situé à l'intérieur du réservoir.
2. Avant l'installation, mettre en place le couvercle étanche sur le réservoir.
3. Installer le réservoir dans le sens indiqué par la flèche.
4. Une installation incorrecte peut conduire à une fuite de l'eau.
5. Nettoyer fréquemment le réservoir et le joint d'étanchéité.
6. Le retrait du joint d'étanchéité peut conduire à une fuite de l'eau.
7. Utiliser l'eau du robinet. Ne pas utiliser d'eau minérale.
8. La capacité maximale du réservoir d'eau est de 350 ml (12,4 oz).

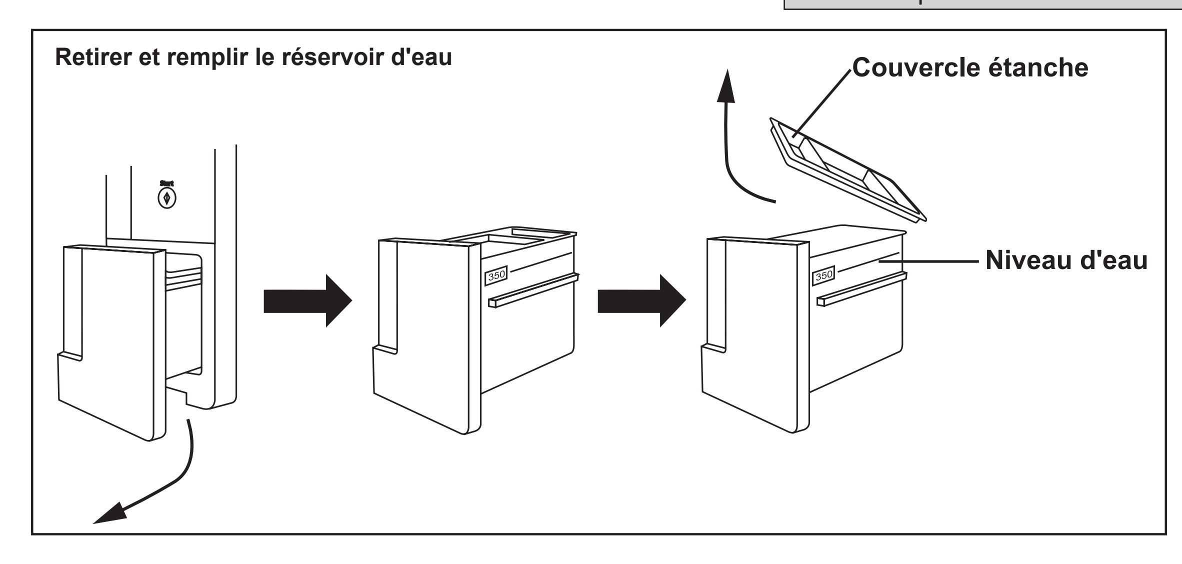


Plateau en verre
1. Mettre en place dans le sens indiqué par la flèche.
2. Le frottement du plateau en verre sur la fenêtre de la porte pourrait endommager la fenêtre.

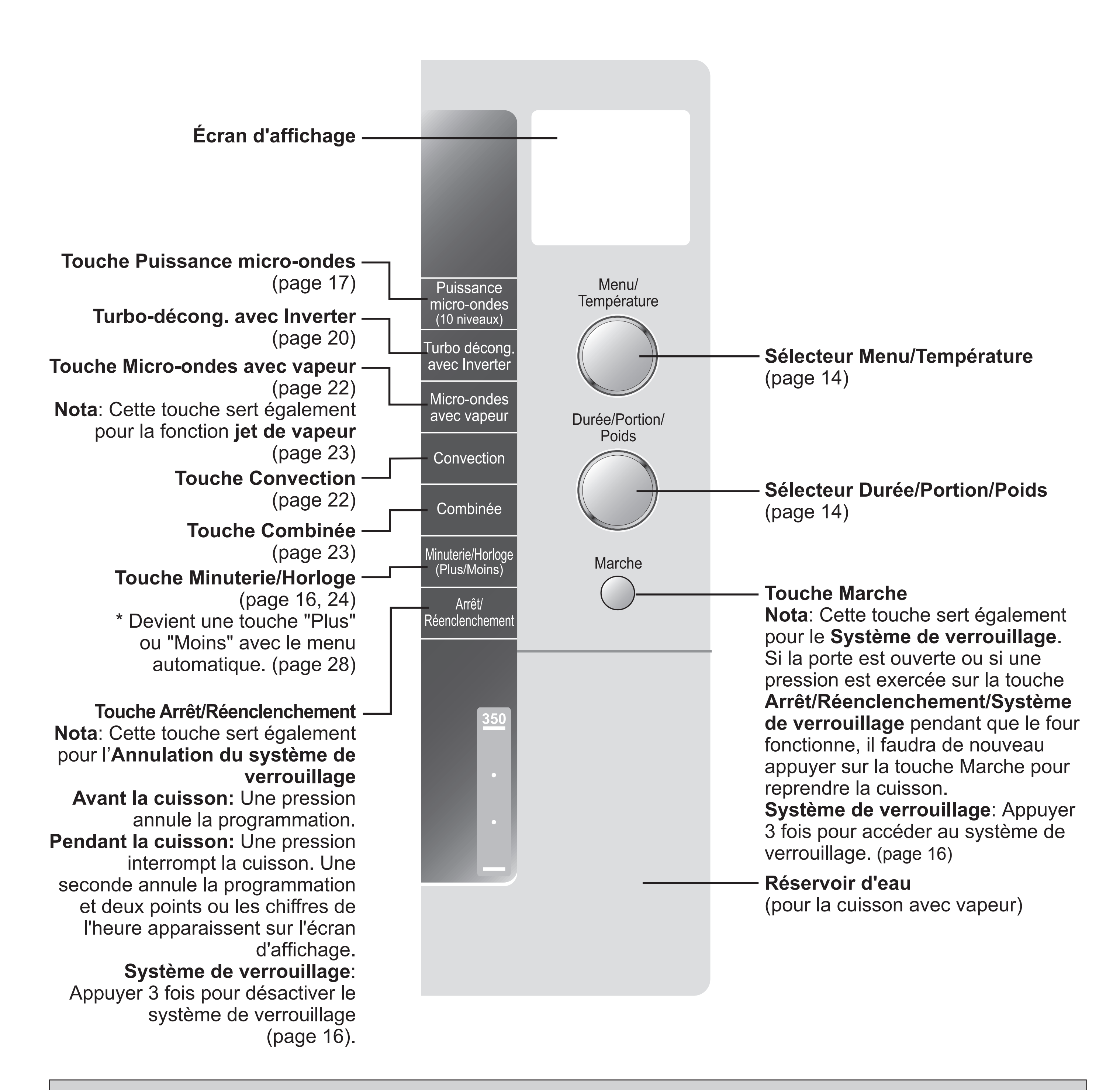


Plateau métallique
1. **Pour la cuisson par convection seulement.**
2. Insérer directement sur les rails.
3. Après la cuisson, laisser refroidir avant de manipuler.





Panneau de commandes

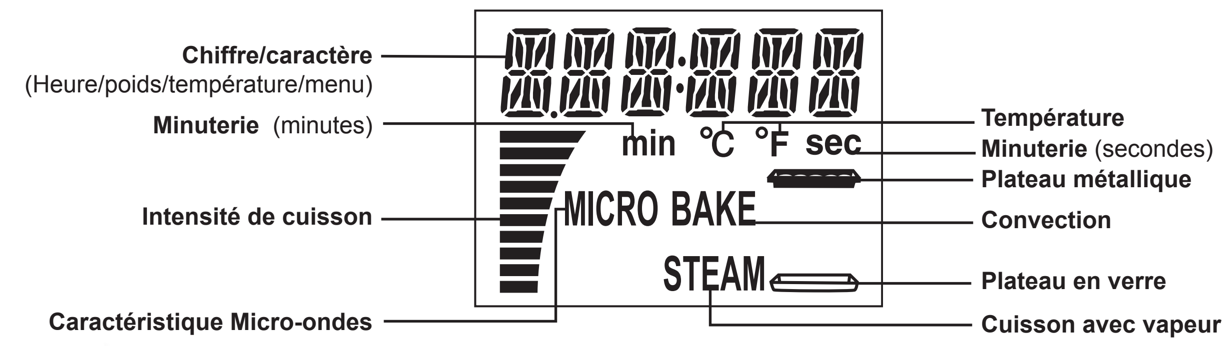


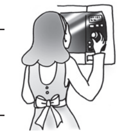
Avertissement sonore:
Lorsqu'une touche est pressée correctement, un avertissement sonore se fait entendre. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est excercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson. À la fin d'un programme, il se fait entendre à cinq reprises.

Nota:
Si une opération est réglée sans qu'une pression ait été exercée sur la touche Marche, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes.
L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.

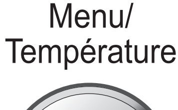


Écran d'affichage





Fonctions du sélecteur





Choix de menu automatique
Tourner le sélecteur pour obtenir le menu désiré sur la liste des menus automatiques

Choix de température
Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter la température de cuisson et dans le sens antihoraire pour la diminuer.

Choix d'intensité de cuisson
Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter l'intensité de cuisson et dans le sens antihoraire pour la diminuer.



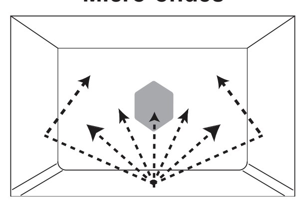


Choix de durée
Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter la durée de cuisson et dans le sens antihoraire pour la diminuer.

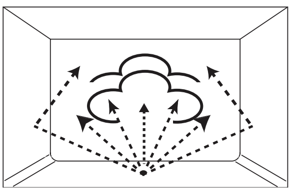
Choix de portions ou de poids
Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter le nombre de portions ou le poids et dans le sens antihoraire pour les diminuer.

Modes de cuisson

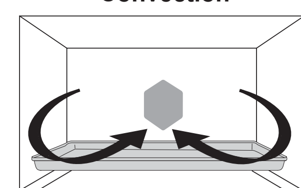
Micro-ondes



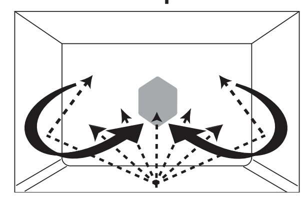
Micro-ondes avec vapeur



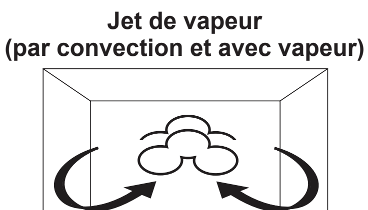
Convection



Combiné (par convection et par micro-ondes)

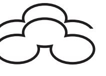


Jet de vapeur (par convection et avec vapeur)



Micro-ondes - - - - - - - - ➤

Convection 

Vapeur 



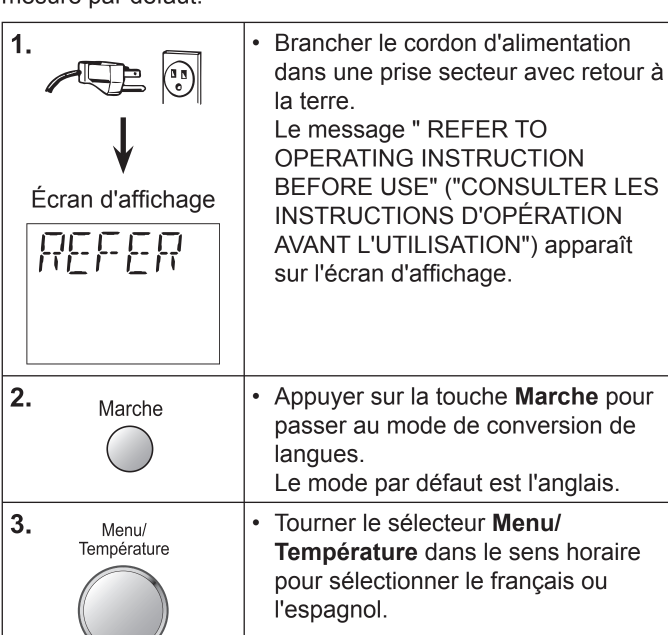


Caractéristiques des fonctions

Choix de la langue d'affichage/lb-ºF/KG-ºC

Le four offre le choix de l'affichage en anglais, en français ou en espagnol.

L'anglais est la langue par défaut. De plus, ce four offre le choix entre les mesures de poids impériale et métrique et les mesures de température Farenheit et Celcius. Lb-ºF est la mesure par défaut.

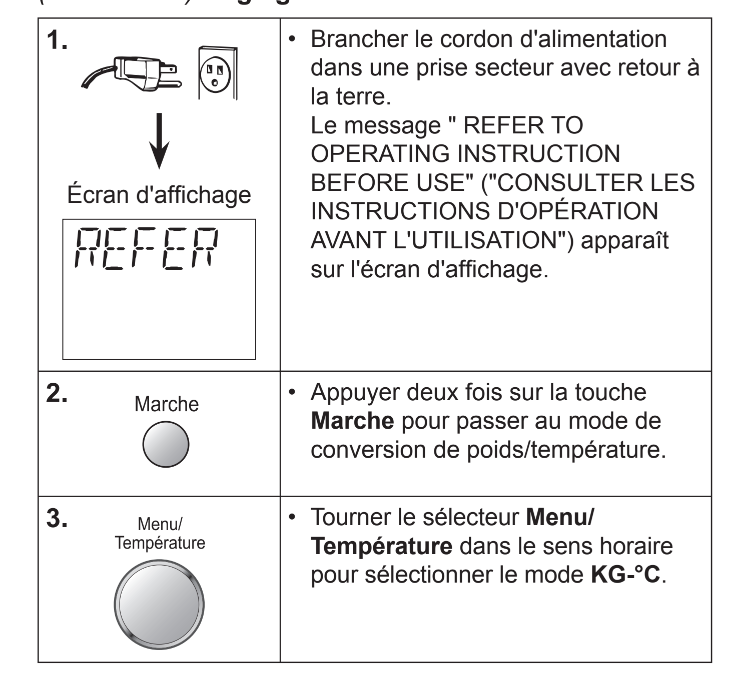


1. Écran d'affichage REFER	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le message " REFER TO OPERATING INSTRUCTION BEFORE USE" ("CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'OPÉRATION AVANT L'UTILISATION") apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche** pour passer au mode de conversion de langues. Le mode par défaut est l'anglais.
3. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** dans le sens horaire pour sélectionner le français ou l'espagnol.

(suite) Réglage des choix Lb-ºF ou KG-°C

4.	• Ne pas quitter le mode de langue d'affichage.
5. Marche	• Appuyer une fois sur la touche **Marche** pour passer au mode de conversion de poids/température. Le mode par défaut est le Lb-ºF.
6. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** dans le sens horaire pour sélectionner le mode **KG-°C.**

(directement) Réglage des choix Lb-ºF ou KG-°C

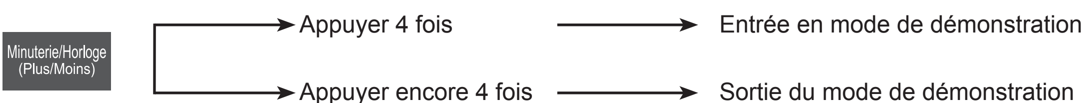


1. Écran d'affichage REFER	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le message " REFER TO OPERATING INSTRUCTION BEFORE USE" ("CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'OPÉRATION AVANT L'UTILISATION") apparaît sur l'écran d'affichage.
2. Marche	• Appuyer deux fois sur la touche **Marche** pour passer au mode de conversion de poids/température.
3. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** dans le sens horaire pour sélectionner le mode **KG-°C**.




MODE DE DÉMONSTRATION

Lorsque le message "DEMO MODE PRESS ANY KEY" ("MODE DÉMO, APPUYER SUR UNE TOUCHE") apparaît sur l'écran d'affichage, le four est en mode démonstration et n'émet pas de micro-ondes. Ce mode est conçu pour les démonstrations en magasin. Dans ce mode, le fonctionnement du four est simulé sans émission de micro-ondes.







Réglage de l'horloge

1. Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Appuyer deux fois sur la touche **Minuterie/Horloge**.
2. Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler l'heure en cours.
3. Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Appuyer une fois sur la touche **Minuterie/Horloge**.

NOTA:
1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes de 1 à 3.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon le système de 12 heures.
4. Le four ne peut pas fonctionner pendant que les deux points clignotent.



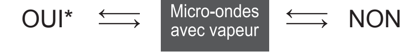
Système de verrouillage

Pour activer: Marche	• Appuyer trois fois sur la touche **Marche**. L'indication "VERROUILLAGE" apparaît à l'écran d'affichage. ➤ L'indication "VERROUILLAGE" demeure affichée jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Il est possible d'appuyer sur les touches mais le four ne fonctionne pas.
Pour désactiver : Arrêt/ Réenclenchement	• Appuyer 3 fois sur la touche **Arrêt/ Réenclenchement**. ➤ L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

NOTA:
Ce système peut être activé lors de l'affichage des deux points ou de l'heure.

Guide d’utilisation

Le guide vous aide à programmer le four en affichant l’étape suivante. Une fois familiarisé avec le fonctionnement du four, désactiver le guide.



Appuyer trois fois

* Mode par défaut





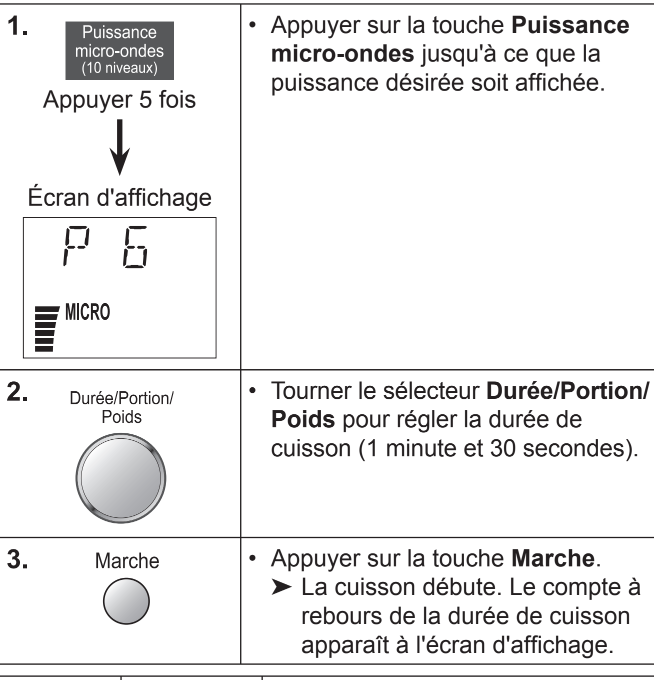




Sélection de la puissance et de la durée de cuisson

Exemple : Pour la cuisson à P6 (MOYENNE) pendant 1 minute et 30 secondes.

Méthode 1:

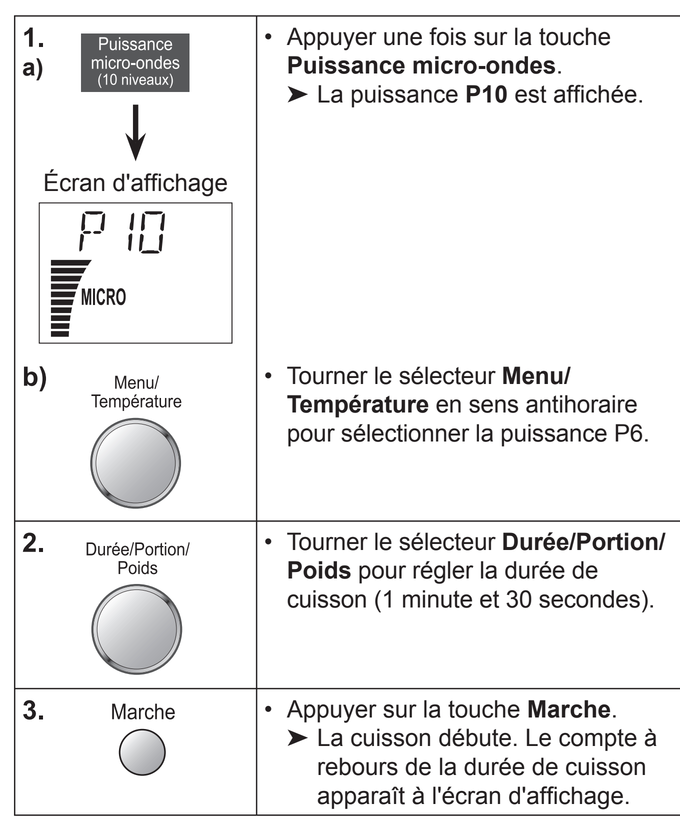


1. • Appuyer sur la touche **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que la puissance désirée soit affichée.
2. • Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler la durée de cuisson (1 minute et 30 secondes).
3. • Appuyer sur la touche **Marche**.
   ➤ La cuisson débute. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît à l'écran d'affichage.

Appuyer	Affichage	Intensité de cuisson
1 fois	P10	P10 (ÉLEVÉE)
2 fois	P 9	P9
3 fois	P 8	P8
4 fois	P 7	P7 (MOY.-ÉLEVÉE)
5 fois	P 6	P6 (MOYENNE)
6 fois	P 5	P5
7 fois	P 4	P4
8 fois	P 3	P3 (MOYENNE-FAIBLE)/DÉC.
9 fois	P 2	P2
10 fois	P 1	P1 (FAIBLE)
11 fois	MAINTIEN CHAUD	MAINTIEN CHAUD

Nota:
Si la durée totale de cuisson dépasse 15 minutes, utiliser le plateau en verre. (Voir la page 9)

Méthode 2:



1. a) • Appuyer une fois sur la touche **Puissance micro-ondes**.
   ➤ La puissance **P10** est affichée.

   b) • Tourner le sélecteur **Menu/ Température** en sens antihoraire pour sélectionner la puissance P6.
2. • Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler la durée de cuisson (1 minute et 30 secondes).
3. • Appuyer sur la touche **Marche**.
   ➤ La cuisson débute. Le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît à l'écran d'affichage.

Réglage pour une cuisson en 5 cycles:

1. Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche **Marche**. Le nombre maximal de cycles de cuisson est fixé à 5. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
2. Si le niveau de puissance P10 (ÉLÉVÉE) est sélectionné pour le premier cycle, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
3. Au niveau de puissance P10 (ÉLEVÉE), la durée maximale programmée est de 30 minutes. Pour les autres niveaux, la durée maximale est de 99 minutes et 99 secondes.
4. Pour le réchauffage, utiliser la puissance P10 (ÉLEVÉE) avec des liquides, P7 (MOY.-ÉLEVÉE) avec la plupart des aliments et P6 (MOYENNE) avec des aliments plus denses.
5. Pour la décongélation, utiliser la puissance P3 (MOY.-FAIBLE).

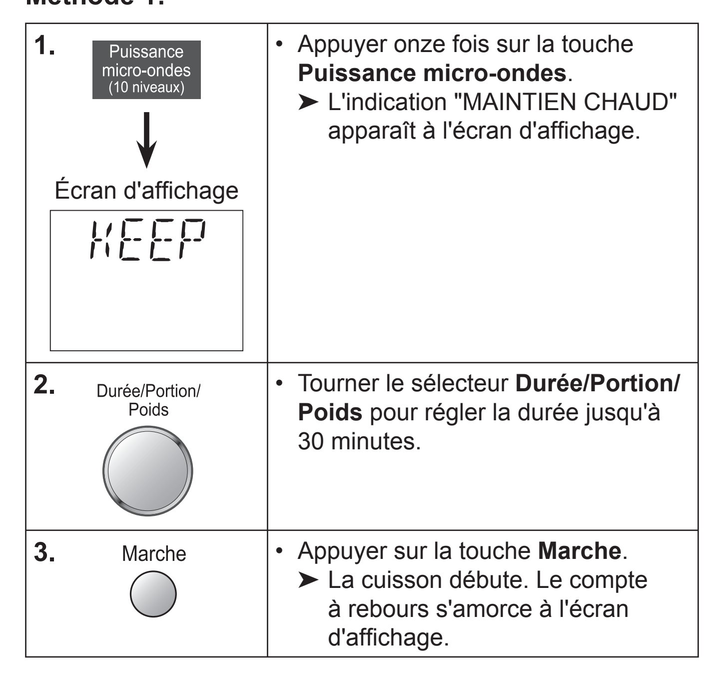




Fonction maintien au chaud

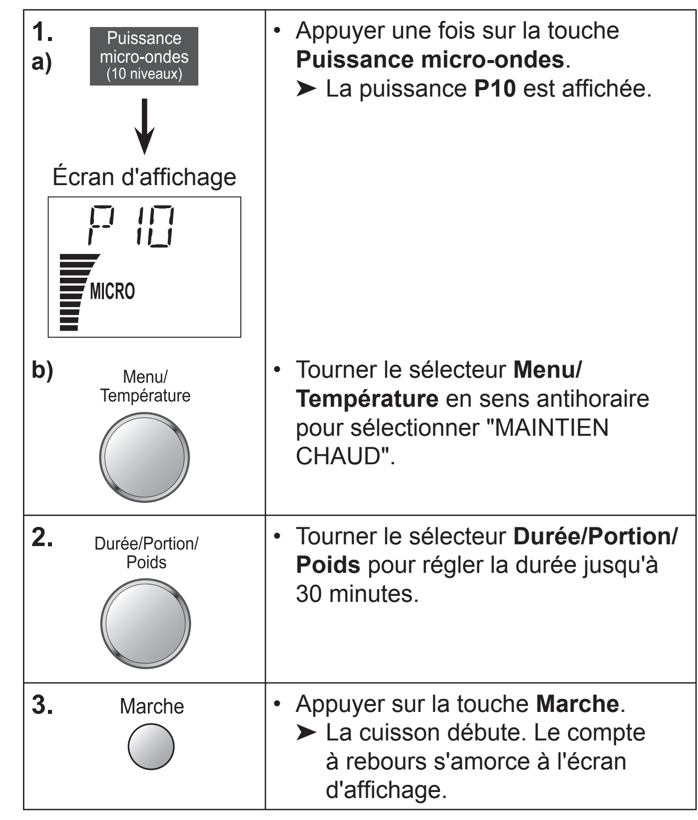
Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.

Méthode 1:



1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) → Écran d'affichage: KEEP	• Appuyer onze fois sur la touche **Puissance micro-ondes**. ➤ L'indication "MAINTIEN CHAUD" apparaît à l'écran d'affichage.
2. Durée/Portion/Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler la durée jusqu'à 30 minutes.
3. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.

Méthode 2:



1. a) Puissance micro-ondes (10 niveaux) → Écran d'affichage: P 10 MICRO	• Appuyer une fois sur la touche **Puissance micro-ondes**. ➤ La puissance **P10** est affichée.
b) Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** en sens antihoraire pour sélectionner "MAINTIEN CHAUD".
2. Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler la durée jusqu'à 30 minutes.
3. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.

NOTA:
Le **Maintien au chaud** peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle du temps de cuisson. Il ne peut pas être utilisé avec les fonctions automatiques.





IP1479_38S71CP_Fre_00_071107.indd Sec1:18 2007-11-7 @Tom@ 11:14:10





Fonction de modification du temps de cuisson

Cette fonction sert à prolonger ou à diminuer le temps de cuisson pendant la cuisson micro-ondes, combinée ou convection. La rotation du sélecteur modifie le réglage par incréments de 1 minute.

Exemple : Cuisson à puissance P8 pendant 5 minutes, puis ajout de 3 minutes pendant la cuisson.

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux)	• Appuyer 3 fois sur la touche **Puissance micro-ondes** pour sélectionner P8.
2. Durée/Portion/ Poids	• Entrer le temps de cuisson à 5 minutes avec le sélecteur **Durée/ Portion/Poids**.
3. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.
4. Durée/Portion/ Poids	• Pendant la cuisson, tourner le sélecteur **Durée/Portion/Poids** en sens horaire pour ajouter 3 minutes. (L'ajout maximal va jusqu'à 10 minutes et il est possible de diminuer le temps de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Portion/Poids** en sens antihoraire.)





NOTA:
1. Éviter de trop cuire avec cette fonction.
2. Cette fonction n'est pas disponible avec les fonctions Menu automatique et Micro-ondes avec vapeur.
3. Le four s'arrête lorsque la diminution du temps de cuisson atteint la durée restante à l'écran.





Turbo-décongélation avec Inverter

Cette caractéristique permet de faire décongeler automatiquement les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant simplement selon leur poids.

Exemple : Pour décongeler 0,7 kg (1,5 lb) de viande

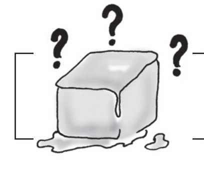
Déposer l'aliment dans un récipient pour four micro-ondes.

1. Turbo décong. avec Inverter	• Appuyer sur la touche **Turbo-décong. avec Inverter.**
2. Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** à 0,7 kg (1,5 lb). (Le poids maximal est de 3,0 kg ou 6,0 lb.)
3. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

Tableau de conversion:

Utiliser le tableau pour convertir les onces ou les centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la turbo-décongélation,entrer le poids de l'aliment en livres (1,0) et dixièmes de livres (0,1). Si le morceau de viande pèse 1,95 lb ou 1 lb 14 on, entrer 1,9 lb.

Onces	Centième de livre	Dixième de livre
0	,01 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0,4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9



Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler:

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité, inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation:

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer. Les jus des aliments pourraient s'échauffer et cuire les aliments.
2. Déposer l'aliment dans un récipient pour four micro-ondes.
3. Placer les rôtis côté gras en dessous. Placer la volaille entière la poitrine en dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimal afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Renverser les aliments durant la décongélation si leur poids dépasse 0,5 kg (1,0 lb)
7. Protéger les extrémités ou les côtés si nécessaires. (Voir "Techniques de cuisson".)

Après la décongélation:

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 24.
3. Rinser les aliments mentionnés au tableau sur la page 21.
4. Les aliments congelés en plusieurs couches devraient être rinsés séparément et devraient avoir une durée d'attente plus longue.







Conseils et techniques de décongélation *(suite)*

ALIMENT	DURÉE DE DÉCONGÉLATION à P3, (min par lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
			Attente	Rinçage
Poisson et fruits de mer [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)] Chair de crabe	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	4 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/Protéger les extrémités	10 min	NON
Rôtis [1,1~1,8 kg (2,5~4 lb)]	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/Aloyau	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	4 à 8	Séparer/Réarranger/Ôter les parties décongelées		
Foie (tranches minces)	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	4	Retourner	- - - -	
Volaille Poulet, entier [jusqu'à 2,5 kg (5 lb)]	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	OUI
Poulet désossé	4 à 6	Séparer/Retourner/Ôter les parties décongelées	5 min	
Morceaux de poulet	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde [2,3~2,7 kg (5~6 lb)]	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	







Fonction micro-ondes avec vapeur

Cette fonction combine l'intensité de la cuisson à la vapeur et micro-ondes.

Exemple : Cuisson micro-ondes avec vapeur pendant 5 minutes.

1.	Micro-ondes avec vapeur	• Appuyer une fois sur la touche **Micro-ondes avec vapeur**.
2.	Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** à 5 minutes. (La durée maximale est de 15 minutes.)
3.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce.

NOTA:

1. Toujours remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. Si cette fonction est sélectionnée comme premier cycle de cuisson, un préchauffage d'une minute précède la durée de cuisson.
3. Aucun couvercle, rabat ou emballage plastique n'est nécessaire avec cette fonction.
4. La température du plateau d'évaporation sera très élevée après l'utilisation du cycle micro-ondes avec vapeur, éviter d'y toucher.
5. Toujours essuyer l'eau restante dans le plateau d'évaporation une fois la cavité refroidie.
6. Cette fonction s'utilise à partir de la puissance micro-ondes P3.



Fonction de cuisson par convection

Cette fonction offre un choix de températures de cuisson entre 100 °C et 230 °C par incréments de 10 °C (200 °F à 450 °F par incréments de 25 °F). La plupart des aliments ainsi cuits nécessitent le préchauffage du four.

Exemple : Cuisson à 175 °C (350°F) pendant 20 minutes. Préchauffage nécessaire.

1.	Convection	• Appuyer une fois sur la touche **Convection**.
2.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** pour régler la température. (jusqu'à 230 °C (450 °F))
3.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le préchauffage débute.
	P BAKE P END BAKE	• Si le préchauffage n'est pas nécessaire, ignorer l'étape 3. • Pendant le préchauffage, l'indication "P" apparaît à l'écran d'affichage. Ne pas ouvrir la porte. • Une fois le préchauffage complété, l'avertisseur sonore se fait entendre 3 fois et l'indication "P FIN" apparaît à l'écran d'affichage. • Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température choisie est maintenue pendant 30 minutes. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'avertisseur se fait entende 5 fois.
4.	Durée/Portion/ Poids	• Après le préchauffage, placer l'aliment dans le four. Régler le temps de cuisson à 20 minutes (jusqu'à 9 heures). • Si le préchauffage n'est pas nécessaire, régler le temps de cuisson directement.
5.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson par convection débute.

NOTA:

1. Toujours utiliser la plaque métallique lors de l'utilisation de la fonction convection.
2. Ne pas préchauffer avec le plateau métallique.
3. Avec les recettes qui ne demandent pas de préchauffage, ignorer l'étape 3.
4. Lorsque le temps de cuisson choisi est inférieur à une heure, le compte à rebours s'effectue en secondes.
5. Lorsque le temps de cuisson choisi dépasse une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure, puis il se poursuit en secondes.
6. Appuyer sur la touche **Convection** pendant le préchauffage ou la cuisson pour afficher la température programmée.





Fonction cuisson combinée

Le four offre trois niveaux de cuisson combinée. COMB 1, 2 ou 3. Il s'agit d'une bonne méthode pour rôtir les aliments en combinant les micro-ondes et la convection. Elle est appropriée pour le rôtissage des volailles, de la viande et des fruits de mer. Cette fonction permet une cuisson uniforme des aliments qui conservent leur craquant, ainsi que le brunissage de certains aliments. Retourner les aliments à mi-temps de cuisson, et poursuivre la cuisson.

Exemple : Cuisson à COMB 2 pendant 30 minutes.

1. Combinée	• Appuyer deux fois sur la touche **Combinée**. ➤ La puissance COMB 1 est sélectionnée par défaut
2. Durée/Portion/Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/Poids** pour régler la durée. (jusqu'à 9 heures)
3. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute.

NOTA:
1. Utiliser seulement des plats pour micro-ondes et résistant à la chaleur.
2. Éviter d'utiliser une batterie de cuisine en métal pour la cuisson combinée.
3. Ne pas utiliser de pellicule plastique ou de papier parafiné.

Réglages	Temp. du four	Intensité micro-ondes	Aliments
COMB 1	200 °C (400 °F)	10 %	Porc, volaille
COMB 2	175 °C (350 °F)		Boeuf (à point)
COMB 3	150 °C (300 °F)		Boeuf (saignant)



Fonction de jet de vapeur

Cette fonction permet d'ajouter de la vapeur pendant la cuisson par Convection (jusqu'à 3 minutes).

Exemple : Ajouter 1 minute de vapeur pendant la cuisson par Convection.

1. 1 5 00 min sec BAKE	• Cuisson par Convection.
2. Micro-ondes avec vapeur	• Maintenir une pression pendant 2 secondes pour ajouter 1 minute de vapeur.
3. Micro-ondes avec vapeur	• Pour ajouter 3 minutes de vapeur, appuyer deux fois sur la touche **Micro-ondes avec vapeur** en moins de 5 secondes après l'étape 2.

NOTA:
1. Cette fonction est permise seulement pour la cuisson par Convection.
2. Toujours remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
3. Le décompte du temps de cuisson d'origine se poursuit lors du réglage du jet de vapeur.
4. Le temps du jet de vapeur ne peut pas dépasser le temps de cuisson restant.
5. La fonction jet de vapeur ne sert qu'à ajouter de la vapeur. Cette fonction n'utilise pas la puissance micro-ondes.







Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Il est également possible de le programmer pour un temps de repos après la cuisson et(ou) de programmer un temps d'attente avant le début de la cuisson.

Utilisation comme minuterie auxiliaire:

Exemple : Pour un compte à rebours de 5 minutes.

1.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Appuyer une fois pour sélectionner "Minuterie".
2.	Durée/Portion/ Poids	• Régler la durée à 5 minutes à l'aide du sélecteur **Durée/Portion/Poids**. (jusqu'à 90 minutes)
3.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le compte à rebours s'amorce sans que le four démarre.

Réglage du temps de repos:

Exemple : Cuisson à puissance P8 pendant 3 minutes, avec temps de repos de 5 minutes.

1.	Puissance micro-ondes (10 niveaux)	• Appuyer 3 fois pour sélectionner la puissance "P8".
2.	Durée/Portion/ Poids	• Régler la durée à 3 minutes à l'aide du sélecteur **Durée/Portion/Poids**.
3.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Appuyer une fois.
4.	Durée/Portion/ Poids	• Régler le temps de repos à 5 minutes à l'aide du sélecteur **Durée/ Portion/Poids**. (jusqu'à 90 minutes)
5.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

Nota: L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle.



Réglage du temps d'attente:

Exemple : Pour retarder le début de la cuisson de 5 minutes et cuire à P8 pendant 3 minutes.

1.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Appuyer une fois pour sélectionner "Minuterie".
2.	Durée/Portion/ Poids	• Régler le temps d'attente à 5 minutes à l'aide du sélecteur **Durée/ Portion/Poids**. (jusqu'à 90 minutes)
3.	Puissance micro-ondes (10 niveaux)	• Appuyer 3 fois pour sélectionner la puissance "P8".
4.	Durée/Portion/ Poids	• Régler la durée à 3 minutes à l'aide du sélecteur **Durée/Portion/Poids**.
5.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le compte à rebours du temps d'attente s'amorce. L'avertisseur se fait entendre deux fois lorsque la cuisson débute.

NOTA:

1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, la minuterie auxiliaire ou le temps d'attente, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
2. Un temps d'attente et un temps de repos ne peuvent pas être programmés avant une fonction automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de l'aliment ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment avant la cuisson pourrait entraîner des résultats incorrects et(ou) corrompre les aliments



Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses



Les deux affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des gros os, tandis que celle placée sous un gros os, tel un jambon, peut ne pas être tout à fait cuite. Les matières grasses absorbent plus rapidement les micro-ondes et risquent d'engendrer une surcuisson des viandes.

Densité

Les aliments poreux cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.

Quantité

La cuisson de deux pommes de terre prend plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite si une puissance trop élevée est utilisée, causant ainsi un risque d'incendie. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de son utilisation.

Forme



Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit donc plus vite que le gros bout. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur.

Dimensions



Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.

Température de départ



Les aliments à la température de la pièce prennent moins de temps à cuire que ceux qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.

Techniques de cuisson

Perçage



La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. Une lamelle d'environ 2,5 cm (1 po) doit être pelée de la peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les oeufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.

Apparence



La couleur des aliments cuits au micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Espacement



Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux et les amuse-gueules cuiront plus uniformément s'ils sont placés en cercle et à une distance égale les uns des autres.





Techniques de cuisson *(suite)*

Couvercle
Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dépendamment du mode d'emploi des recettes, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la période d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier parafiné et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à différents degrés.

Protection
Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.
⚠ **ATTENTION** lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

Temps de cuisson
Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifer si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange
Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four micro-ondes. Amener la portion cuite du bord vers le centre et la portion moins cuite du centre vers l'extérieur du plat.

Réarrangement
Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les galettes de hamburger et les côtelettes de porc. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

Retournement
Il est impossible de remuer certains aliments pour redistribuer la chaleur. Quelquefois, l'énergie des micro-ondes se concentre dans une partie de l'aliment. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, ces aliments doivent être retournés. À la mi-cuisson, retourner les plus gros aliments tel un rôti ou une dinde.

Période d'attente
La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four s'éteint. La température interne de la viande protégée par du papier d'aluminium augmentera de 3 °C à 8 °C (5 °F à 15 °F) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson
Les fours micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON
Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

TEMPÉRATURE	ALIMENT
72°C (160°F)	pour le poisson, les fruits de mer, pour le bœuf haché, le veau, l'agneau et le porc frais à cuisson à point. les plats aux œufs le bœuf, le veau, l'agneau (rôtis, palettes et côtelettes) cuisson à point.
74°C (165°F)	pour le réchauffage de plats réfrigérés de charcuterie ou à emporter aliments frais, poulet haché ou dinde.
77°C (170°F)	le bœuf, le veau et l'agneau (rôtis, palettes et côtelettes) bien cuits. porc frais (rôtis, palettes et côtelettes) bien cuits viande blanche ou volaille.
83°C (180°F)	viande brune ou volaille.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.







Fonctions du Menu automatique

Cette fonction permet la cuisson à partir de certains menus en réglant la taille ou le poids des portions. La cuisson s'effectue automatiquement sans aucun réglage d'intensité ou de temps de cuisson.
Les menus automatiques de cuisson apparaissent au tableau des pages suivantes.

La fonction Menu automatique comporte:

Menu Micro-ondes automatique

- Réchauffage automatique
- Maïs éclaté
- Bacon
- Crevettes (avec vapeur)
- Légumes frais
- Légumes surgelés
- Pommes de terre
- Entrées surgelées
- Repas surgelés

Menu Convection automatique

- Gâteau
- Tarte*
- Chou à la crème (avec vapeur)*
- Petits pains
- Pain français (avec vapeur)

Menu Combinée automatique

- Bœuf à point
- Morceau à braiser*
- Rôti de porc
- Poulet entier (avec vapeur)
- Pain de viande*





Nettoyage automatique

- Nettoyage (avec vapeur)
- Nettoyage du plateau d'évaporation

NOTA:

1. La présente section contient des recettes des menus automatiques pour les rubriques marquées d'une astérisque " * " ci-dessus. Voir la page 37.
2. NE JAMAIS utiliser le plateau métallique pour la cuisson par micro-ondes et le préchauffage par convection.
3. Toujours remplir le réservoir d'eau avant la cuisson avec vapeur.

ATTENTION:
Le plateau en verre et le plateau métallique peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Les huiles et graisses de cuisson peuvent causer des éclaboussures après la fin de la cuisson. Utiliser des poignées pour éviter les brûlures en retirant les accessoires du four. Éviter tout contact avec les graisses qui giclent.



Fonctions du Menu automatique par micro-ondes

Tableau du Menu automatique par micro-ondes:




Menu	Portion		Plus/Moins	Accessoires		Conseils
	Lb	KG		Plateau en verre	Plateau métallique	
Réchauffage automatique	1 portion (4 - 6 oz) 2 portions (8 oz) 3 portions (12 oz) 4 portions (16 oz)	1 portion (110 g - 170 g) 2 portions (225 g) 3 portions (340 g) 4 portions (450 g)	+10%/-10%	Non	Non	1. Tous les aliments doivent avoir été cuits préalablement. 2. Couvrir partiellement les aliments avec une pellicule plastique, un papier ciré ou un couvercle de faitout. 3. Il faut maintenir un temps d'attente de 3 à 5 minutes avec tous les aliments. 4. NE PAS réchauffer du pain et des pâtisseries avec le réchauffage automatique. Utiliser plutôt une intensité et un temps choisis manuellement. 5. NE PAS réchauffer les breuvages. 6. Les temps sont basés sur un format de portion approximatif de 120 g (4 oz). 7. Une assiette d'aliment équivaut normalement à 3 ou 4 portions.
Maïs éclaté	3,5 oz 3,0 oz 1,75 oz	99 g 85 g 50 g	1 pression = Plus + (Ajoute env. 5 secondes) 2 pressions = Plus ++ (Ajoute env. 10 secondes) 3 pressions = Moins − (Enlève env. 5 secondes) 4 pressions = Moins −− (Enlève env. 10 secondes) 5 pressions = Réglage initial	Non	Non	1. Éclater un sac à la fois. 2. Déposer le sac dans le four selon les indications du fabricant. 3. Commencer avec du maïs à la température ambiante. 4. Pour obtenir de meilleurs résultats, replier les quatre coins du sac pour qu'il tourne librement. 5. Après l'éclatement, laisser refroidir le contenu du sac pendant quelques minutes avant de l'ouvrir. Ouvrir le sac délicatement, l'ouverture éloignée du corps ou du visage parce que la maïs éclaté est extrêmement chaud. 6. Ne pas réchauffer les grains non éclatés, ni réutiliser le sac. 7. Si le poids de l'emballage diffère des indications au tableau, suivre les directives sur l'emballage de maïs. **Ne jamais laisser le four sans surveillance**. Si l'éclatement ralentit à 2 ou 3 par seconde, arrêter le four. **Une surcuisson pourrait engendrer un incendie.**
Bacon	4 tranches 6 tranches 10 tranches 12 tranches	4 tranches 6 tranches 10 tranches 12 tranches	+10%/-10%	Non	Non	Déposer les tranches de bacon sur un essuie-tout dans une assiette pour micro-ondes. Couvrir d'un essui-tout. Le temps de suisson peut varier en fonction de la marque et du poids. Si le bacon n'est pas assez cuit, poursuivre la cuisson en ajoutant manuellement du temps. Tourner l'assiette après les deux avertissements sonores.
Crevettes (vapeur)	4 oz 8 oz	110 g 225 g	+10%/-10%	Non	Non	1 Toujours remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation. 2 Si le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson, le four s'arrête, l'écran d'affichage indique "VÉRIFIER LE NIVEAU D'EAU"; remplir le réservoir d'eau et appuyer sur la touche **Marche**. 3 Disposer sur une seule couche dans un récipient pour four micro-ondes. 4 Ne pas couvrir de pellicule plastique ni avec un couvercle.



Fonctions du Menu automatique par micro-ondes *(suite)*

Menu	Portion		Plus/Moins	Accessoires		Conseils
	Lb	KG		Plateau en verre	Plateau métallique	
Légumes frais	4 oz	110 g	+10%/-10%	Non	Non	Tous les morceaux doivent être de même taille. Laver soigneusement, ajouter 1 c. à table d'eau par ½ tasse de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. N'ajouter ni sel ni beurre avant que la cuisson soit terminée.
	8 oz	225 g				
	12 oz	340 g				
	16 oz	450 g				
Légumes surgelés	6 oz	170 g	+10%/-10%	Non	Non	Laver soigneusement, ajouter 1 c. à table d'eau par ½ tasse de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. N'ajouter ni sel ni beurre avant que la cuisson soit terminée. (Ne s'applique pas aux légumes au beurre ou en sauce.).
	10 oz	300 g				
	16 oz	450 g				
Pommes de terre	Une	Une	+10%/-10%	Non	Non	Avec une fourchette, percer chaque pomme de terre 6 fois tout autour. Les placer sur la sole du four recouverte d'essuie-tout avec au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre chacune. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson. Après les 2 bips sonores, retourner.
	2	2				
	3	3				
	4	4				
Entrées surgelées	8 oz	225 g	+10%/-10%	Non	Non	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après les 2 bips sonores, remuer ou réarranger. Prendre garde en relevant la pellicule après la cuisson. Retirer la pellicule, l'ouverture éloignée du corps, pour éviter les brûlures. S'il faut plus de temps, continuer la cuisson manuellement. Après les 2 bips sonores, remuer et tourner.
	10 oz	300 g				
	20 oz	600 g				
	32 oz	900 g				
Repas surgelés	12 oz	340 g	+10%/-10%	Non	Non	Suivre les directives du fabricant en ce qui concerne la mise en place ou le retrait de couvercle. Ne pas utiliser de repas surgelés emballés dans un plat en aluminium. Après les 2 bips sonores, remuer et tourner.
	16 oz	450 g				




Fonctionnement:

1. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/Température** dans le sens horaire pour sélectionner le menu désiré.
2. Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/Poids** pour régler le nombre de portions ou le poids.
3. Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour accroître ou réduire le temps de cuisson. • Appuyer une fois pour choisir "Plus" (+10 %). Appuyer deux fois pour choisir "Moins" (–10 %). • Si le réglage n'est pas nécessaire, ignorer cette étape.
4. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.



Fonctions du Menu automatique par convection

Fonctions du Menu automatique par convection:

Menu	Portion	Plus/Moins	Réchauffage	Accessoires		Conseils
				Plateau en verre	Plateau métallique	
Gâteau	Gâteau A	+10%/-10%	Non	Non	Oui	Ce menu vaut pour un gâteau rond de 20 à 22 cm (8 ou 9 po). Suivre les directives du fabricant de la préparation.
	Gâteau B			Non	Oui	Ce menu vaut pour un moule Bundt ou en couronne. Suivre les directives du fabricant de la préparation.
	Gâteau C			Non	Oui	Ce menu vaut pour un pain avec plus de 50 minutes de cuisson. Le moule à pain doit être tourné pendant les 2 avertissements sonores.
	Gâteau D			Non	Oui	Ce menu vaut pour un pain avec moins de 50 minutes de cuisson. Le moule à pain doit être tourné pendant les 2 avertissements sonores.
Tarte	Tarte surgelée	+10%/-10%	Non	Non	Oui	Utiliser une assiette à tarte de 22 cm (9 po). Suivre les directives du fabricant de la préparation.
	Tarte fraîche			Non	Oui	Consulter la recette à la page 37.
	Précuite			Non	Oui	Suivre les directives du fabricant pour préparation.
Chou à la crème (avec vapeur)	Chou à la crème	+10%/-10%	Oui	Non	Non (préchauffage) Oui (cuisson)	Ce menu utilise la fonction vapeur. Ne pas oublier de remplir le réservoir d'eau. Ne pas oublier de remplir le réservoir d'eau. Consulter la recette à la page 37.
Petits pains	Petits pains	+10%/-10%	Oui	Non	Non (préchauffage) Oui (cuisson)	Suivre les directives du fabricant pour préparation.
Pain français (avec vapeur)	Pain français	+10%/-10%	Oui	Non	Non (préchauffage) Oui (cuisson)	Ce menu utilise la fonction vapeur. Ne pas oublier de remplir le réservoir d'eau. Suivre les directives du fabricant de la préparation.

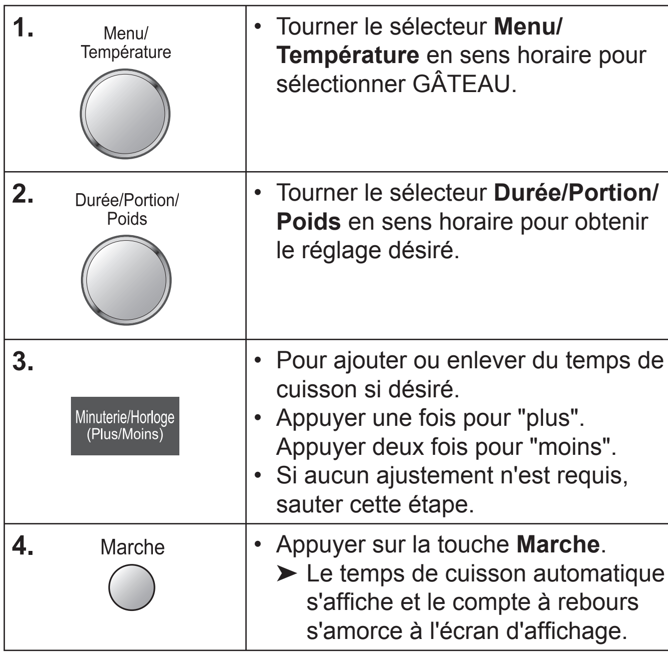





Fonctions du Menu automatique par convection *(suite)*

Fonctionnement:

GÂTEAU:



1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** en sens horaire pour sélectionner GÂTEAU.
2.	Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** en sens horaire pour obtenir le réglage désiré.
3.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour ajouter ou enlever du temps de cuisson si désiré. • Appuyer une fois pour "plus". Appuyer deux fois pour "moins". • Si aucun ajustement n'est requis, sauter cette étape.
4.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le temps de cuisson automatique s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.

Portion	Aliment
GÂTEAU A	Gâteau rond
GÂTEAU B	Moule Bundt et tubulaire
GÂTEAU C	Moule à pain – plus de 50 minutes de cuisson
GÂTEAU D	Moule à pain – moins de 50 minutes de cuisson

NOTA:
1. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.
2. Déposer le plat de cuisson sur le plateau métallique. Ne pas déposer le plateau métallique directement sur la sole du four. Insérer le plateau métallique directement sur les rails.
3. Pendant la cuisson en mode GÂTEAU C et GÂTEAU D, il faut tourner le plat de cuisson après les 2 bips sonores.
4. RETIRER AVEC PRÉCAUTIONS le plateau métallique pendant ou après la cuisson pour éviter de l'échapper.





TARTE:

1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** en sens horaire pour sélectionner TARTE.
2.	Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** en sens horaire pour obtenir le réglage désiré.
3.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour ajouter ou enlever du temps de cuisson si désiré. • Appuyer une fois pour "plus". Appuyer deux fois pour "moins". • Si aucun ajustement n'est requis, sauter cette étape.
4.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.

Portion	Aliment	Conseils
Tarte surgelée	Entière de 22 cm (9 po)	Tarte surgelée à deux croutes. (Le poids ne doit pas dépasser 1,4 kg (3 lb)) Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
Tarte fraîche	Entière de 22 cm (9 po)	Tarte aux fruits frais à deux croutes.
Précuite	Tarte de 22 cm (9 po)	Commencer la cuisson avec la tarte à température du réfrigérateur 2 °C ~ 4 °C (35 ~ 40 °F). Après la cuisson, la température devrait atteindre 52 °C (125 °F).

NOTA:
1. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de préchauffage.
2. Déposer le plat de cuisson sur le plateau métallique. Ne pas déposer le plateau métallique directement sur la sole du four. Insérer le plateau métallique directement sur les rails.
3. RETIRER AVEC PRÉCAUTIONS le plateau métallique pendant ou après la cuisson pour éviter de l'échapper.



Fonctions du Menu automatique par convection *(suite)*

Chou à la crème:

1. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ température** en sens horaire pour sélectionner CHOU À LA CRÈME.
2. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche.** ➤ Le préchauffage débute.
P BAKE STEAM P END BAKE STEAM	• Pendant le préchauffage, l'indication "P" apparaît à l'écran d'affichage. Ne pas ouvrir la porte. • Une fois le préchauffage complété, l'avertisseur sonore se fait entendre et l'indication "P FIN" apparaît à l'écran d'affichage, tant que la porte n'est pas ouverte. • Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température choisie est maintenue pendant 30 minutes. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'avertisseur se fait entendre 5 fois.
	• Après le préchauffage, l'avertisseur continue à se faire entendre. • Déposer l'aliment dans le four et remplir le réservoir d'eau.
3. Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour ajouter ou enlever du temps de cuisson si désiré. • Appuyer une fois pour "plus". Appuyer deux fois pour "moins". • Si aucun ajustement n'est requis, sauter cette étape.
4. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.

NOTA:
1. Ce mode de cuisson nécessite le préchauffage.
2. Utiliser un plat antiadhésif sur le dessus du plateau métallique. Cela facilitera le démoulage des choux à la crème.
3. Ne pas déposer le plateau métallique directement sur la sole du four. Insérer directement sur les rails.
4. RETIRER AVEC PRÉCAUTIONS le plateau métallique pendant ou après la cuisson pour éviter de l'échapper.



Petits pains:

1. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ température** en sens horaire pour sélectionner PETIT PAIN.
2. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le préchauffage débute.
P BAKE P END BAKE	• Pendant le préchauffage, l'indication "P" apparaît à l'écran d'affichage. Ne pas ouvrir la porte. • Une fois le préchauffage complété, l'avertisseur sonore se fait entendre et l'indication "P FIN" apparaît à l'écran d'affichage, tant que la porte n'est pas ouverte. • Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température choisie est maintenue pendant 30 minutes. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'avertisseur se fait entendre 5 fois.
	• Après le préchauffage, l'avertisseur continue à se faire entendre. • Déposer l'aliment dans le four.
3. Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour ajouter ou enlever du temps de cuisson si désiré. • Appuyer une fois pour "plus". Appuyer deux fois pour "moins". • Si aucun ajustement n'est requis, sauter cette étape.
4. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.
	• Pendant la cuisson, il faut tourner le plat de cuisson lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre deux fois.
5. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson continue.

NOTA:
1. Ce mode de cuisson nécessite le préchauffage.
2. Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
3. Ne pas déposer le plateau métallique directement sur la sole du four. Insérer directement sur les rails.
4. RETIRER AVEC PRÉCAUTIONS le plateau métallique pendant ou après la cuisson pour éviter de l'échapper.





Fonctions du Menu automatique par convection *(suite)*

Pain français:

1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ température** en sens horaire pour sélectionner PAIN FRANÇAIS.
2.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le préchauffage débute.
	P BAKE STEAM P END BAKE STEAM	• Pendant le préchauffage, l'indication "P" apparaît à l'écran d'affichage. Ne pas ouvrir la porte. • Une fois le préchauffage complété, l'avertisseur sonore se fait entendre et l'indication "P FIN" apparaît à l'écran d'affichage, tant que la porte n'est pas ouverte. • Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température choisie est maintenue pendant 30 minutes. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'avertisseur se fait entendre 5 fois.
		• Après le préchauffage, l'avertisseur continue à se faire entendre. • Déposer l'aliment dans le four et remplir le réservoir d'eau.
3.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour ajouter ou enlever du temps de cuisson si désiré. • Appuyer une fois pour "plus". Appuyer deux fois pour "moins". • Si aucun ajustement n'est requis, sauter cette étape.
4.	Marche	• Appuyer sur la touche Marche. ➤ Le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran d'affichage.
		• Pendant la cuisson, il faut tourner le plat de cuisson lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre deux fois.
5.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson continue.





NOTA:
1. Ce mode de cuisson nécessite le préchauffage.
2. Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
3. Ne pas déposer le plateau métallique directement sur la sole du four. Insérer le plateau métallique directement sur les rails.
4. RETIRER AVEC PRÉCAUTIONS le plateau métallique pendant ou après la cuisson pour éviter de l'échapper.
5. Si le réservoir d'eau se vide, la cuisson se poursuit.
6. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson, la longueur maximale de la pâte à pain dans le moule doit être de 10 cm (4 po) inférieure à la longueur du moule. Placer le moule à pain à 5 cm (2 po) de la bordure du plateau métallique.



Fonctions du Menu automatique par cuisson combinée

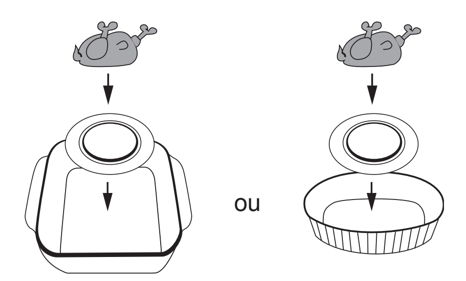
Tableau du Menu de cuisson combinée automatique:

Menu	Portion		Plus/ Moins	Réchauffage	Accessoires		Conseils
	lb	kg			Plateau en verre	Plateau métallique	
Bœuf à point	2,0-4,0	1,0-2,0	±10%	No	Non	Non	L'illustration 1 ci-dessous montre le récipient de cuisson recommandé. Après 2 avertissements sonores, tourner le récipient.
Rôti braisé	2,0-4,0	1,0-2,0	±10%	No	Non	Non	Utiliser un récipient de cuisson de 2,5 l (10 tasses) ou plus avec couvercle. Après 2 avertissements sonores, tourner le récipient. Consulter la recette à la page 37.
Rôti de porc	1,0-4,0	0,5-2,0	±10%	No	Non	Non	L'illustration 1 ci-dessous montre le récipient de cuisson recommandé. Après 2 avertissements sonores, tourner le récipient.
Poulet entier (avec vapeur)	2,0-5,0	1,0-2,5	±10%	No	Non	Non	L'illustration 1 ci-dessous montre le récipient de cuisson recommandé. Après 2 avertissements sonores, tourner le récipient.
Pain de viande	1,5	0,7	±10%	No	Non	Non	N'utiliser qu'un récipient en verre, en céramique ou en silicone. Ne pas utiliser de casserole en métal. Après 2 avertissements sonores, tourner le récipient. Consulter la recette à la page 37.




* Ne pas utiliser un autre type de récipient, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de casserole en métal.

Illustration 1



- N'utiliser qu'un récipient en verre, en céramique ou en silicone.
- Utiliser un plat de cuisson de 20 x 20 cm ou plus.
- Déposer un plat allant aux micro-ondes à l'envers sur le fond du plat de cuisson.
- Déposer le plat de cuisson directement sur la sole du four.



Fonctions du Menu automatique par cuisson combinée *(suite)*

Fonctionnement:

BOEUF À POINT, RÔTI BRAISÉ, RÔTI DE PORC:

1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** dans le sens horaire pour sélectionner le menu désiré.
2.	Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler le nombre de le poids.
3.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour ajouter ou enlever du temps de cuisson si désiré. • Appuyer une fois pour "plus". Appuyer deux fois pour "moins". • Si aucun ajustement n'est requis, sauter cette étape.
4.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute.
		• Pendant la cuisson, il faut tourner la viande lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre deux fois.
5.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson se poursuit.

NOTA:
1. Déposer la viande, le gras en dessous sur un plat de cuisson. Après 2 avertissements sonores, retourner la viande.
2. Procéder avec précautions en déplaçant le plat de cuisson pendant et après la cuisson.
3. La sélection du poids du RÔTI BRAISÉ affichée sur l'écran d'affichage ne doit comprendre que celui de la viande, sans les autres ingrédients.



POULET ENTIER:

1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** dans le sens horaire pour sélectionner le menu désiré.
2.	Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** pour régler le nombre de le poids.
3.	Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour accroître ou réduire le temps de cuisson. • Appuyer une fois pour choisir "Plus". Appuyer deux fois pour choisir "Moins". • Si le réglage n'est pas nécessaire, ignorer cette étape.
		Déposer le poulet dans le four et remplir le réservoir d'eau.
4.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute.
		• Pendant la cuisson, il faut tourner le poulet lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre deux fois.
5.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson se poursuit.

NOTA:
1. Déposer le POULET ENTIER, la poitrine en dessous sur un plat de cuisson. Après 2 avertissements sonores, retourner le poulet.
2. Procéder avec précautions en déplaçant le plat de cuisson pendant et après la cuisson.





Fonctions du Menu automatique par cuisson combinée *(suite)*

PAIN DE VIANDE:

1. Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ Température** dans le sens horaire pour sélectionner le menu désiré.
2. Durée/Portion/ Poids	• Tourner le sélecteur **Durée/Portion/ Poids** en sens horaire pour obtenir le réglage désiré.
3. Minuterie/Horloge (Plus/Moins)	• Pour accroître ou réduire le temps de cuisson. • Appuyer une fois pour choisir "Plus". Appuyer deux fois pour choisir "Moins". • Si le réglage n'est pas nécessaire, ignorer cette étape.
4. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson débute.
	• Pendant la cuisson, il faut tourner le pain de viande lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre deux fois.
5. Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ La cuisson se poursuit.



NOTA:
Après 2 avertissements sonores, tourner le récipient de 180 degrés.



Recettes pour le Menu automatique

TARTE (FRAÎCHE)

Ingrédients:

500 ml (2 tasse)	farine
5 ml (1 c. à thé)	sel
150 ml ($^{2}/_{3}$ tasse)	shortening
75-100 ml (5-7 c. à soupe)	eau froide
1 kg (2 lb)	pommes à cuire fraîches
15 ml (1 c. à soupe)	jus de citron
175 ml ($^{3}/_{4}$ tasse)	sucre
25 ml (2 c. à soupe)	farine
5 ml (1 c. à thé)	cannelle
0,5 ml ($^{1}/_{8}$ c. à thé)	muscade
0,5 ml ($^{1}/_{8}$ c. à thé)	sel

Préparation:

Abaisse de tarte:

Dans un bol moyen, combiner la farine et le sel. Y couper le shortening jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Ajouter l'eau, une c. à soupe à la fois, mélanger légèrement à la fourchette. Façonner une boule avec la pâte. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 0,32 cm ($^{1}/_{8}$ po). Rouler la moitié de la pâte et la déposer sur l'assiette de 23 cm (9 po). Rouler l'abaisse du dessus et réserver.

Garniture:

Peler, évider et trancher chaque pomme en 16 portions; arroser de jus de citron. Dans un petit bol, combiner le sucre, la farine, la cannelle, la muscade et le sel; ajouter les pommes et remuer pour bien enrober. Déposer sur l'abaisse du fond. Ajouter des morceaux de beurre. Ajuster l'abaisse du dessus et canneler le pourtour; percer 4 trous dans l'abaisse du dessus. Déposer la tarte sur le plateau métallique et placer sur les rails dans le four. Après la cuisson, laisser refroidir.



RÔTI BRAISÉ

Ingredients:

1,25 à 1,5 kg (2,5 à 3 lb)	rôti de haut de côtes ou de palette
3	oignons en quartiers
2	carottes
2	branches de céleri, coupées en morceaux
250 ml (1 tasse)	navet, en cubes
1 boîte de 540 ml (19 oz)	tomates
1	gousse d'ail
5 ml (1 c. à thé)	basilic
2 ml ($^{1}/_{2}$ c. à thé)	sel

Préparation:

Déposer la viande avec les légumes et les assaisonnements dans une casserole. Placer le côté gras en dessous. Couvrir avec un couvercle.

CHOU À LA CRÈME

Ingrédients:

100 g (7,5 c. à soupe)	beurre ou margarine
150 g ($^{3}/_{4}$ tasse)	eau
100 g ($^{2}/_{3}$ tasse)	farine biologique non blanchie
4 (190 g)	oeufs

Préparation:

Amener le beurre et l'eau à ébullition dans une casserole. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter la farine et remuer continuellement. Continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange soit transparent. Retirer la casserole de la chaleur. Ajouter graduellement les oeufs et bien mélanger. Déposer une feuille de papier parchemin sur le plateau métallique. Placer le mélange dans une poche à douille et retirer l'air. Mouler le mélange en galettes de 4 cm (1,5 po) de diamètre.

PAIN DE VIANDE

Ingrédients:

750 g (1,5 lb)	boeuf haché
1	oeuf
250 ml (1 tasse)	lait
125 ml ($^{1}/_{2}$ tasse)	chapelure de pain
62 ml ($^{1}/_{4}$ tasse)	céleri (finement haché)
1 (100 g)	oignon (finement haché)
250 ml (1 tasse)	ketchup
2,5 ml ($^{1}/_{2}$ c. à thé)	sel
1,25 ml ($^{1}/_{4}$ c. à thé)	poivre

Préparation:

Dans un bol, combiner le boeuf haché, l'oeuf, le lait, le céleri et l'oignon. Dans un autre bol, combiner la chapelure de pain, le ketchup, le sel et le poivre. Ensuite, combiner le second mélange dans le premier et bien mélanger. Tasser le tout dans un moule à pain et lisser le dessus.

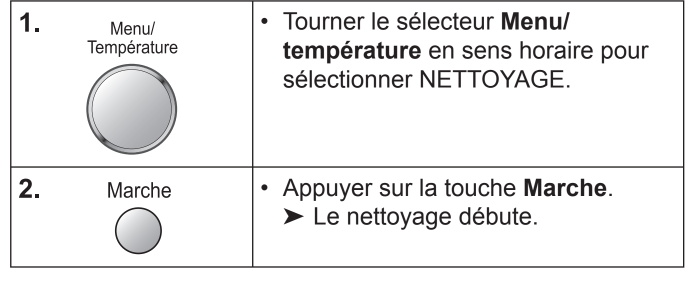


Fonction de nettoyage

Fonction de nettoyage

Nettoyage

Cette fonction facilite le retrait des gras et de la graisse en les amollissant. (Cette étape dure 30 minutes.)



1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ température** en sens horaire pour sélectionner NETTOYAGE.
2.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le nettoyage débute.

NOTA:

1. Toujours remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. L'indicateur s'allume pendant le fonctionnement.
3. Après le nettoyage, ouvrir la porte et essuyer la cavité du four avec un linge humide.

Nettoyage du plateau d'évaporation

Cette fonction sert à retirer les sédiments dans le plateau d’évaporation et dure 30 minutes.

Préparer la solution de nettoyage : diluer 2 g ($^{3}/_{4}$ c. à thé) d'acide citrique dans 20 ml (4 c. à thé) d'eau, puis verser dans le plateau d'évaporation.

1.	Menu/ Température	• Tourner le sélecteur **Menu/ température** en sens horaire pour sélectionner NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉVAPORATION.
2.	Marche	• Appuyer sur la touche **Marche**. ➤ Le nettoyage débute.

NOTA:

1. L'indicateur s'éteint pendant le fonctionnement.
2. Après le nettoyage, ouvrir la porte et nettoyer le couvercle en céramique avec de l'eau.
3. Assécher le liquide qui reste dans le plateau d’évaporation avec un essuie-tout.
4. Il est possible d'utiliser du jus de citron à la place de l'acide citrique.





IP1479_38S71CP_Fre_00_071107.indd Sec1:38 2007-11-7 @Tom@ 11:14:18

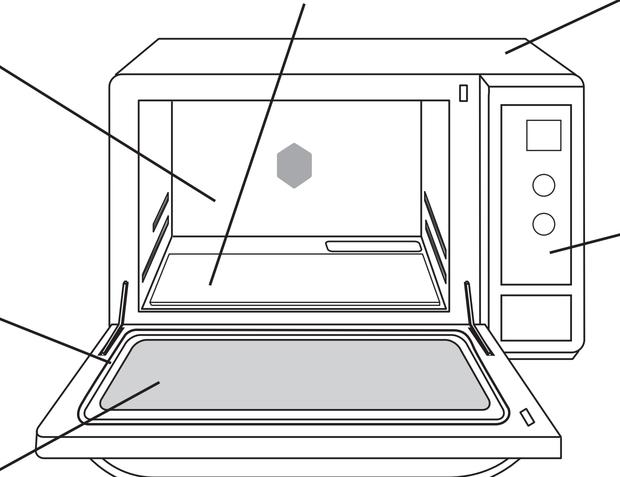


Entretien et nettoyage du four micro-ondes

Intérieur du four:
Essuyer avec un chiffon humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

Sole du four:
Toujours nettoyer la sole du four en céramique après le refroidissement avec un détergent doux et assécher par la suite.

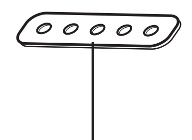
Surfaces extérieures:
Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre par les orifices de ventilation.



Joint d'étanchéité:
Essuyer avec un chiffon doux et sec. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un couteau ou un objet tranchant.

Panneau de commandes:
- * Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment dessous la pellicule. *(Conseil pratique – Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer délicatement.)*
- * Dans le cas où le panneau de commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

Porte du four:
Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**



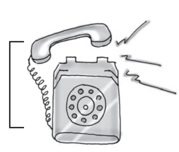
Couvercle de céramique:
Toujours nettoyer le couvercle de céramique avec un détergent doux pour éviter les obstructions. Nettoyer le couvercle après le refroidissement du four. Après avoir utilisé la fonction de vapeur et que le four se refroidit, assécher l'eau dans le conduit d'évaporation.

IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE ET SEC L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU EN VERRE

NOTA:
- Lors de la décalcification du four, utiliser seulement un décalcifiant à base d'acide citrique. Ne pas utiliser de vinaigre ou de décalcifiant contenant du vinaigre ou de l'acide acétique qui pourrait endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur pourrait pénétrer dans les composants actifs et endommager en permanence le four ou causer des blessures.
- Ne jamais utiliser de nettoyeurs contenant du sable, de la silice, du soda, des chlorures et des produits récurrents. Éviter également les brosses à poils raides, les linges à récurer, la laine d'acier et autres abrasifs.
- Utiliser seulement de l'eau du robinet pour remplir le réservoir d'eau. Ne jamais utiliser de l'eau distillée ou minérale.
- Ne jamais dépasser le niveau "350 ml" d'eau en remplissant le réservoir d'eau.
- Nettoyer le réservoir d'eau et le couvercle d'étanchéité fréquemment. Ne jamais enlever la bande d'étanchéité autour du réservoir d'eau, puisque des fuites d'eau pourraient causer des pannes électriques et des risques de blessures.
- Nettoyer et assécher le ramasse-gouttes, le plateau métallique, le plateau en verre et le couvercle en céramique après chaque utilisation. Ils peuvent être mis au lave-vaisselle.







Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie:	
Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.	Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Cela est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 39).

Problème		Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	→	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
		Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
		La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
		Le disjoncteur du four est déclenché.	Enclencher le disjoncteur à la position "I".
La cuisson ne peut débuter.	→	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
		La touche **Marche** n'a pas été pressée après la programmation.	Appuyer sur la touche **Marche**.
		Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.
		La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
		La touche **Arrêt/Réenclenchement** a été pressée accidentellement.	Recommencer la programmation.
L'indication " VERROUILLAGE" apparaît sur la fenêtre d'affichage.	→	Le verrouillage de sécurité a été activé en appuyant sur la touche **Marche** 3 fois.	Désactiver le système de VERROUILLAGE avec trois pressions sur la touche **Arrêt/Réenclenchement**.
Le four arrête la cuisson par micro-ondes et l'indication "H97" ou "H98" apparaît sur la fenêtre d'affichage.	→	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes.	Contacter un centre de service agréé (voir page 41).
L'indication "MODE DÉMO, APPUYER SUR UNE TOUCHE" apparaît à l'écran d'affichage.	→	Le four est en mode démonstration.	Appuyer 4 fois sur la touche **Minuterie/Horloge** pour quitter ce mode.
Le moteur du ventilateur continue à tourner après la cuisson.	→	Le ventilateur refroidit les composants électriques.	Cela est normal.



Garantie et service après-vente

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

Certificat de garantie limitée Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit cet appareil contre tout vice de fabrication et accepte, le cas échéant, de remédier à toute défectuosité pendant la période indiquée ci-dessous et commençant à partir de la date d'achat original.

Fours à micro-ondes: **Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier).**
Trois (3) ans supplémentaires sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus).
Service à domicile : Fours à convection, à hotte intégrée et fours en acier inoxydable.

Le service à domicile ne sera offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service agréé Panasonic.

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS
Cette garantie n'est valide que pour les appareils achetés au Canada et ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un usage abusif ou impropre ainsi que ceux découlant d'un accident en transit ou de manipulation. De plus, si l'appareil a été altéré ou transformé de façon à modifier l'usage pour lequel il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales, cette garantie devient nulle et sans effet. Les piles sèches ne sont pas couvertes sous cette garantie.
Cette garantie est octroyée à l'utilisateur original seulement. La facture ou autre preuve de la date d'achat original sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.
CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF.
Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables.

RÉPARATION SOUS GARANTIE
Pour de l'aide sur le fonctionnement de l'appareil, veuillez contacter:

notre service à la clientèle au:	N° de téléphone:	(905) 624-5505
	Ligne sans frais:	1-800-561-5505
	N° de télécopieur:	(905) 238-2360
	Lien courriel:	«Contactez-nous» à www.panasonic.ca

Pour la réparation des appareils, veuillez consulter notre site www.panasonic.ca pour connaître le centre de service agréé le plus près de votre domicile:

Lien: «Centres de service» sous «support à la clientèle»


Expédition de l'appareil à un centre de service
Emballer soigneusement l'appareil, de préférence dans le carton d'origine, et l'expédier port payé et assuré au centre de service. Inclure la description détaillée de la panne et la preuve de la date d'achat original.





Données techniques

	NN-CS597S
Alimentation:	120 V, 60 Hz
Consommation:	Micro-ondes: 1 400 W
	Convection: 1 300 W
	Micro-ondes + vapeur: 1 380 W
Intensité:*	1 000 W
Dimensions extérieures (H x L x P):	523 mm x 505 mm x 320 mm (20 $^{19}/_{32}$ po x 19 $^{7}/_{8}$ po x 12 $^{19}/_{32}$ po)
Dimensions du four (H x L x P):	354 mm x 343 mm x 230 mm (13 $^{15}/_{16}$ po x 13 $^{1}/_{2}$" po x 9 $^{1}/_{16}$ po)
Fréquence:	2 450 MHz
Poids net:	Approx. 18,8 kg (41,5 lb)

* Essai CEI
Sujet à changements sans préavis.



Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit se trouve sur le côté gauche du panneau des commandes. Inscrire le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat pour des références futures.

N° de modèle ______________________________

N° de série ______________________________

Date de l'achat ______________________________